

MINI CRÈME KOEK

EAN 54 200532 0650 4

TECHNISCHE FICHE – 28/08/2020

Ingrediënten: TARWEBLOEM, Banketbakkersroom 25% (water, suiker, gemodificeerd zetmeel, EIEREN, VOLLEMELKPOEDER, MAGEREMELKPOEDER, stabilisatoren (calciumlactaat, tetranatriumdifosfaat, dinatriumfosfaat), niet-gehydrogeneerde plantaardige olie (koko), glucosestroop, kurkumaextract, zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur), natuurlijk aroma (MELK), wortelextract) ROOMBOTER 17%, water, gist, suiker, EIEREN, zout, TARWEGLUTEN, meelverbeteraar (alfa-amylases, hemicellulases, ascorbinezuur)

Kan bevatten: sporen van sesamzaden, soja, noten.

Geschikt voor veganisten : Neen

Geschikt voor vegetariërs : Ja

Zonder ggo's

Zonder doorstraald

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1254 kJ 300 kcal
Koolhydraten	34 g
- Waarvan suikers	8,3 g
Vetten	15 g
- Waarvan verzadigd	9,6 g
Proteïnen	6,2 g
Zout	0,8 g

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	+
Schaaldieren	-
Ei	+
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	?

MINI CRÈME KOEK

EAN 54 200532 0650 4

TECHNISCHE FICHE – 28/08/2020

Melk (inclusief lactose)	+
Noten (schaalvruchten)	?
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	?
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Microbiologische kenmerken

	Doelstellingen	Toleranties	Laboratoriummethoden
Totale mesofiele aerobe flora	<100 000 kve/g	<1 000 000 kve/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	<10 kve/g	<100 kve/g	ISO 16649-2
Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	<100 kve/g	<1 000 kve/g	NF V 08-057-1
Bacillus cereus	<100 kve/g	<1 000 kve/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	AES 10/3-09/00
Schimmels	<1 000 kve/g	<10 000 kve/g	ISO 21527-2

MINI CRÈME KOEK
EAN 54 200532 0650 4
TECHNISCHE FICHE – 28/08/2020

Conserveringstijd en –voorwaarden

Datum van minimale houdbaarheid: 365 dagen (12 maanden) vanaf de diepvriesdatum zoals aangegeven op de verpakking.

Bewaren op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik.

EEN ONTDOOID DIEPVRIESPRODUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.

Opslagomstandigheden:

24 uur in de koelkast

3 dagen in het vriesvak van de koelkast in het vriesvak van de koelkast

in de diepvriezer op -18°C: tot de datum van minimale houdbaarheid aangegeven op de verpakking

Bewaaradvies na het bakken:

Gedurende 24 uur op kamertemperatuur bewaren om organoleptische redenen;

gedurende 48 uur om redenen van voedselveiligheid.

Bereidingsadvies

Opstelling op plaat (600 x 400)

24 eenheden per plaat

Ontdooien

Ongeveer 30-45min bij kamertemperatuur

Oven voorverwarmen

190°C

Het bakken (in een geventileerde oven)

Ongeveer 14-15 min op 165°C - 170°C met open dampkleppen

Afkoelen en uitdampen op plaat

15min bij kamertemperatuur

MINI CRÈME KOEK

EAN 54 200532 0650 4

TECHNISCHE FICHE – 28/08/2020

Verpakking

Karton:

Afmetingen (L x Bx H)	390 x 290 x 150 mm	Volume (m ³)	0.017
Netto gewicht	4.2 kg	Eenheden / doos	105
Bruto gewicht	4.594 kg	Zakken / doos	3

Pallet:

Netto-Bruto gewicht	403,20 / 469,45 kg	Dozen / laag	8
Afmetingen	80 x 120 cm	Lagen / pallet	12
Type pallet	EURO	Dozen / pallet	96

Zakken :

Netto gewicht van een zak	1.4 kg	Eenheden / zak	45
---------------------------	--------	----------------	----